



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2011 “L’INFINITO”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine *Cuvée* aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen *Terroirs*, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

51% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 11% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

“Geprägt von Sonne bringt der frühe Jahrgang 2011 seine Charakteristiken auf höchstem Niveau zum Ausdruck. Dem Auge präsentiert er sich mit junger und intensiver Farbe. Die Nase verzeichnet intensive, vollreife und gleichzeitig frische und vibrierende Fruchtaromen, die von zarten balsamischen Anklängen und Röstnoten untermalt sind. Am Gaumen frappt seine große Konzentration, die mit einer beeindruckenden, aber auch samtigen und geschliffenen Tanninstruktur einhergeht, wodurch er sich im Mund voll ausbreiten kann, ohne ein Gefühl von Schwere zu hinterlassen. Im Abgang wirken balsamische und würzige Töne und eine willkommene Frischenote lange nach.”

Axel Heinz - Mai 2013

DIE VEGETATIONSPERIODE 2011

Im Gegensatz zu dem sehr späten Jahrgang 2010, war das heiße und trockene Klima 2011 für die außergewöhnlich frühe Weinlese verantwortlich.

Nach einem regnerischen Winter wartete der Frühling mit besonders warmen Temperaturen auf, was den Wachstumszyklus der Reben um gut 10 Tage verkürzte. Der Austrieb erfolgte ausgesprochen rasch und gleichmäßig, ein gutes Zeichen für einen großen Jahrgang. Im Juni und Juli wurde das Wachstum dann durch die frischeren Temperaturen abgebremst. Die Regenfälle kamen zur rechten Zeit nach Blüte und Farbwechsel und begünstigten somit eine optimale Entwicklung der Beeren. Eine Hitzewelle Ende August beschleunigte schließlich die Reifung so stark, dass man bereits in der letzten Augustwoche mit der Ernte begann. Das sonnige, trockene Septemberwetter bescherte nahezu ideale Bedingungen für die weitere Ausreifung der Trauben. Sie präsentierten sich konzentriert mit einer perfekten Balance zwischen Tanninreife, frischer Säure und intensiven, reifen Aromen. Die Ernte dauerte bis Ende September.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergspartelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Erstbelegung). Der Wein reifte circa 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell’Ornellaia.

Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques verbracht. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.